Buchweizenvielfalt:

Buchweizen ist vielseitig, regional und neu entdeckt – ein echtes Multitalent in der Küche. Das glutenfreie Pseudogetreide überzeugt mit fein nussigem Geschmack und zahlreichen Einsatzmöglichkeiten, ob herzhaft oder süß, gekocht, gebacken oder kreativ kombiniert. Von flaumigen Mehlspeisen über herzhafte Gerichte bis zu modernen Rezeptideen zeigt Buchweizen, wie abwechslungsreich bewusster Genuss sein kann.
Ein Workshop für alle, die traditionelle Zutaten modern interpretieren und neue Geschmackserlebnisse rund um den vielseitigen Buchweizen entdecken möchten.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

04.06.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	04.06.2027 17:00
Ende	04.06.2027 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021672
Trainer:in	Julia Hartner
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at